BQ1Q SERIES

Manuel d'utilisation

du four encastrable

Ce manuel est en papier recyclé à 100 %.

un monde de possibilités

Merci d'avoir choisi ce produit Samsung.
Afin de bénéficier du meilleur du service après-vente,
enregistrez votre appareil sur le site suivant :

www.samsung.com/register

SAMSUNG

utilisation de ce manuel

Merci d'avoir choisi un four encastrable SAMSUNG.

Ce manuel d'utilisation contient des informations importantes en matière de sécurité et vous fournit des instructions vous aidant à faire fonctionner l'appareil et à assurer son entretien.

Veuillez lire très attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser votre four et conservez-le précieusement en vue d'une consultation ultérieure.

Ce manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :

Avertissement ou Attention	**Important**	**Remarque**

consignes de sécurité

L'installation de ce four doit être effectuée uniquement par un électricien qualifié. Le technicien est chargé du branchement de l'appareil sur la prise d'alimentation conformément aux conseils de sécurité en vigueur.

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

Si le four a été endommagé pendant le transport, ne le branchez pas.

- Ce four doit être relié à la prise d'alimentation secteur uniquement par un **électricien qualifié**.
- En cas de défaut ou de dommage constaté sur l'appareil, ne tentez pas de le faire fonctionner.
- **Toute réparation** doit être effectuée uniquement par un **technicien qualifié**. Une réparation inadéquate présente un risque réel pour vous et pour les autres. Si votre four nécessite une réparation, contactez un service après-vente SAMSUNG ou votre revendeur.
- Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un composant ou un câble spécial disponible chez votre fabricant ou un réparateur agréé.
- Ne laissez aucun fil ni aucun câble électrique entrer en contact avec le four.
- Le four doit être relié à une prise d'alimentation secteur au moyen d'un disjoncteur ou d'un fusible homologué. N'utilisez jamais d'adaptateur multiprise ou de rallonge.
- La plaque signalétique est située sur le côté droit de la porte.
- Il convient de mettre l'appareil hors tension lorsque celui-ci est en cours de réparation ou de nettoyage.
- Soyez prudent lorsque vous branchez des appareils électriques sur une prise située à proximité du four.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.

BQ1Q SERIES-XEF-00382G-02_FR.indb 2 6/24/2013 11:38:42 AM

Avertissement

- les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four afin d'éviter toute brûlure.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, mettez l'appareil hors tension avant de procéder au remplacement de la lampe. Pendant le fonctionnement du four, les surfaces internes deviennent très chaudes.

SÉCURITÉ PENDANT LE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

- Ce four est réservé à la cuisson d'aliments dans le cadre d'un usage domestique uniquement.
- Pendant le fonctionnement du four, la chaleur qui se dégage des surfaces internes peut provoquer de graves brûlures en cas de contact avec celles-ci. Ne touchez jamais les éléments chauffants ni les surfaces internes du four avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir.
- Ne stockez jamais de matériaux inflammables dans le four.
- Les surfaces du four deviennent chaudes lorsque l'appareil fonctionne à une température élevée de façon prolongée.
- Pendant la cuisson, soyez prudent en ouvrant la porte du four car l'air chaud et la vapeur s'en échappent rapidement.
- Lorsque vous cuisinez des plats à base d'alcool, la température élevée peut entraîner une évaporation de ce dernier ; en cas de contact avec une partie chaude du four, la vapeur risque de s'enflammer.
- Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).
- Lorsque vous utilisez l'appareil, veillez à ce que les enfants ne s'en approchent pas.
- Pour la cuisson d'aliments surgelés (ex. : pizzas), il convient d'utiliser la grille métallique. En effet, si vous utilisez la plaque à pâtisserie, les variations de température risquent de la déformer.
- Ne versez pas d'eau dans le fond du four lorsque celui-ci est encore chaud. La surface émaillée risquerait d'être endommagée.
- La porte du four doit être fermée pendant la cuisson des aliments.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte avant la fin du programme de nettoyage vapeur : l'eau située dans le fond du four est extrêmement chaude.
- Ne recouvrez pas le fond du four de papier aluminium et n'y déposez aucune plaque à pâtisserie ni aucun moule. Le papier aluminium empêche la chaleur de passer ; par conséquent, les surfaces émaillées risquent d'être endommagées et vos aliments peuvent de ne pas cuire convenablement.
- Le jus des fruits peut laisser des traces indélébiles sur les surfaces émaillées du four. Pour obtenir des gâteaux très moelleux, utilisez la lèchefrite.
- Ne posez pas d'ustensiles sur la porte du four lorsque celle-ci est ouverte.
- Pour une utilisation en toute sécurité, les jeunes enfants et les personnes handicapées souhaitant utiliser l'appareil doivent être aidés d'un adulte responsable.
- Les jeunes enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
- Avant de lancer un programme d'auto-nettoyage par pyrolyse, nettoyez les projections les plus importantes. En outre, aucun ustensile ne doit rester dans le four pendant ce temps.
- Maintenez les enfants à distance pendant le programme d'auto-nettoyage, car les surfaces deviennent extrêmement chaudes.

BQ1Q SERIES-XEF-00382G-02_FR.indb 3 6/24/2013 11:38:42 AM

consignes de traitement des déchets

Élimination du matériel d'emballage

- Le matériel utilisé pour emballer cet appareil est recyclable.
- Jetez le matériel d'emballage dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

Mise au rebut de vos appareils usagés

⚠ **Avertissement :** Avant de vous débarrasser de vos appareils usagés, veillez à les mettre totalement hors service afin d'éviter tout danger.

Pour cela, débranchez l'appareil de l'alimentation secteur et retirez la prise mâle.
En jetant vos appareils usagés de façon appropriée, vous contribuez à la protection de l'environnement.

- L'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères.
- Pour connaître les dates de ramassage et les sites de traitement des ordures ménagères, renseignez-vous auprès du service de voirie de votre municipalité ou auprès de votre mairie.

LES BONS GESTES DE MISE AU REBUT DE CE PRODUIT (DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES)

(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)
Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.

Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

Les entreprises et particuliers sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets.

BQ1Q SERIES-XEF-00382G-02_FR.indb 4 6/24/2013 11:38:43 AM

sommaire

INSTALLATION DU FOUR 6

6 Consignes de sécurité pour l'installateur
6 Installation dans un élément bas
7 Raccordement à la prise d'alimentation secteur
8 Installation dans un élément haut

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES 9

9 Four
10 Commandes du four
10 Fonctions spéciales
11 Accessoires
13 Utilisation des accessoires
14 Dispositif d'arrêt de sécurité
14 Ventilateur

AVANT DE COMMENCER 15

15 Réglage de l'horloge
16 Premier nettoyage

UTILISATION DU FOUR 17

17 Réglage du mode Séparateur
22 Réglage de la température du four
23 Mise hors tension du four
23 Heure de fin de cuisson
25 Temps de cuisson
27 Démarrage de la cuisson à retardement
29 Minuterie
29 Pour allumer et éteindre la lampe du four
30 Sécurité enfants
30 Arrêt du signal sonore
31 Fonctions du four
39 Essais de plats

CUISSON AUTOMATIQUE 40

40 Programmes de cuisson automatique unique

NETTOYAGE ET ENTRETIEN 44

44 Auto-nettoyage
45 Nettoyage vapeur
48 Retrait de la porte
49 Remplacement de la lampe

GARANTIE ET ASSISTANCE 50

50 Questions fréquentes et dépannage
51 Codes d'erreur et de sécurité

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES 52

52 Caractéristiques technique

BQ1Q SERIES-XEF-00382G-02_FR.indb 5 6/24/2013 11:38:43 AM

installation du four

Important

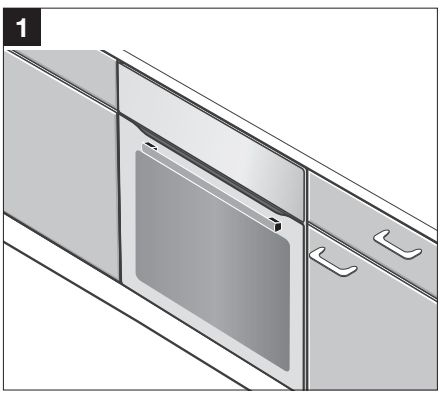
- L'installation de ce four doit être prise en charge uniquement par un électricien qualifié.
- Le four doit être installé conformément aux instructions fournies.
  Une fois l'installation effectuée, retirez le film protecteur en vinyle de la porte.
  Retirez également le ruban de protection situé sur les parois internes du four.

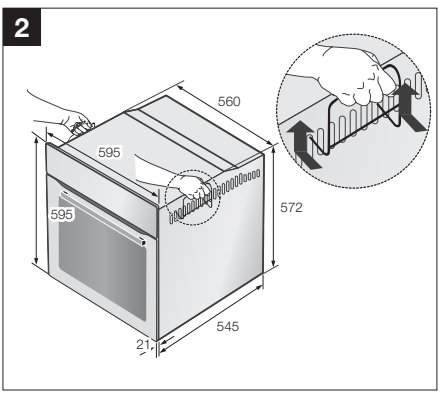
CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATEUR

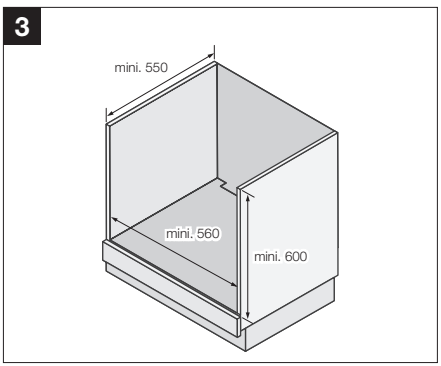
- L'installation doit garantir une protection contre toute exposition à des composants sous tension.
- Les éléments dans lesquels l'appareil est encastré doivent être conformes à la norme DIN 68930 en matière de stabilité.

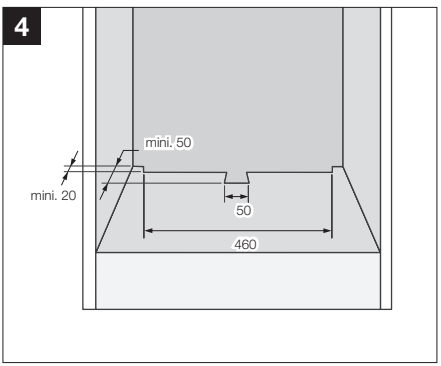
INSTALLATION DANS UN ÉLÉMENT BAS

- Respectez les dégagements de sécurité minimum exigés.
- Assurez-vous que le four est maintenu correctement en le fixant de part et d'autre à l'aide de vis.







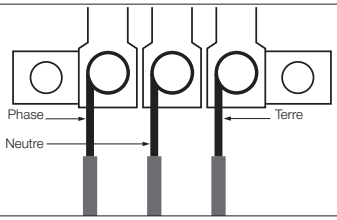


BQ1Q SERIES-XEF-00382G-02_FR.indb 6 6/24/2013 11:38:43 AM

RACCORDEMENT À LA PRISE D'ALIMENTATION SECTEUR

5

Branchement du four sur l'alimentation secteur
(H05VV-F, H05RR-F, Mini. 1,5 m, 1,5 ~ 2,5 mm²)



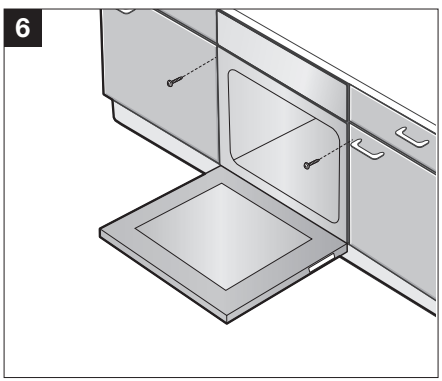
Les branchements électriques doivent être effectués conformément aux instructions figurant sur la plaque de branchement fixée à l'arrière de l'appareil et par un électromécanicien qui doit veiller à ce que le branchement de l'appareil soit conforme aux consignes d'installation et à la réglementation locale en vigueur.
Dans les cas où l'appareil n'est pas relié à l'alimentation secteur par une prise et afin de répondre aux exigences en matière de sécurité, il convient d'insérer un disjoncteur omnipolaire (avec une ouverture d'au moins 3 mm entre ses contacts) sur le côté du branchement prévu pour l'alimentation.

Remarque

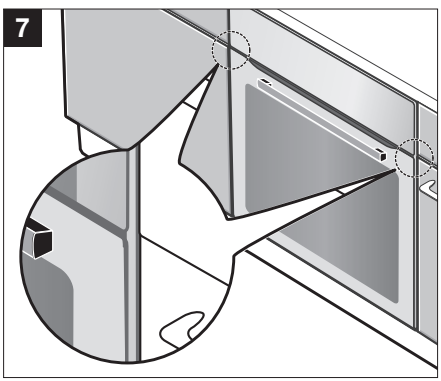
- Lorsque l'appareil est mis sous tension, les dispositifs électroniques du four sont initialisés et l'éclairage est neutralisé pendant quelques secondes. Le câble électrique (H05 RR-F ou H05 VV-F, 1,5 m mini., 1,5 à 2,5 mm²) doit être suffisamment long pour pouvoir être branché sur le four depuis l'avant de l'élément où il est encastré.
- Ouvrez le cache arrière du four situé en bas de l'appareil (à l'aide d'un tournevis plat) et dévissez complètement la vis et le serre-câble du branchement avant d'insérer les fils électriques dans les bornes correspondantes.

Le câble de masse doit être relié à la borne (⏚) du four.
Dans le cas où le four est relié à l'alimentation secteur par une prise, celle-ci doit rester accessible une fois le four installé.
Nous rejetons toute responsabilité en cas d'accident dû à une mise à la terre inexistante ou défaillante.

6



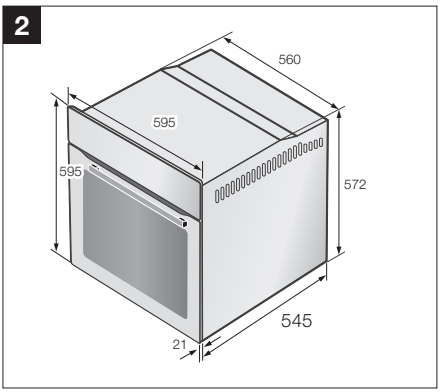
7

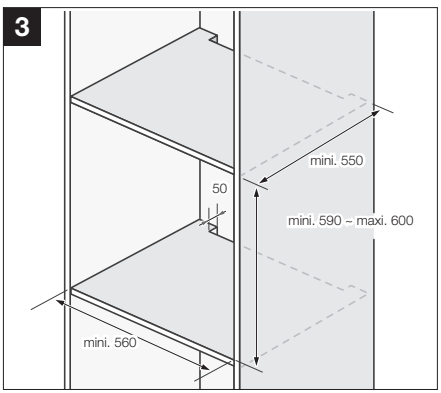


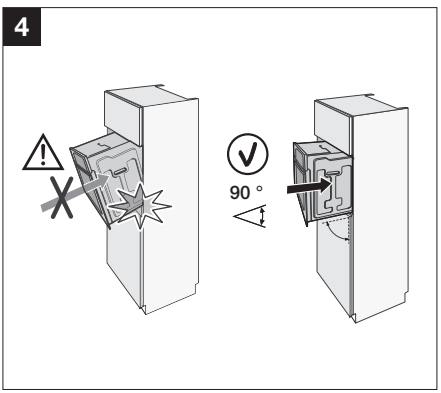
BQ1Q SERIES-XEF-00382G-02_FR.indb 7 6/24/2013 11:38:44 AM

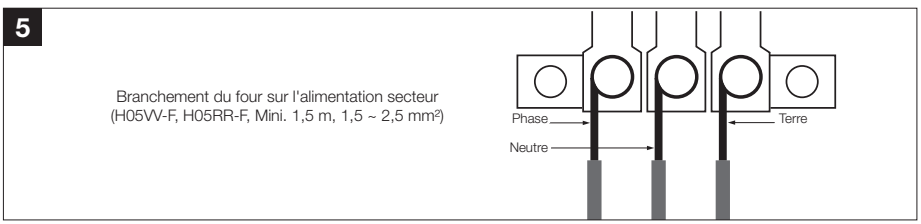
INSTALLATION DANS UN ÉLÉMENT HAUT

- Respectez les dégagements de sécurité minimum exigés.
- Pour mettre le four en place, il convient de le glisser à partir du bon angle d'alignement.





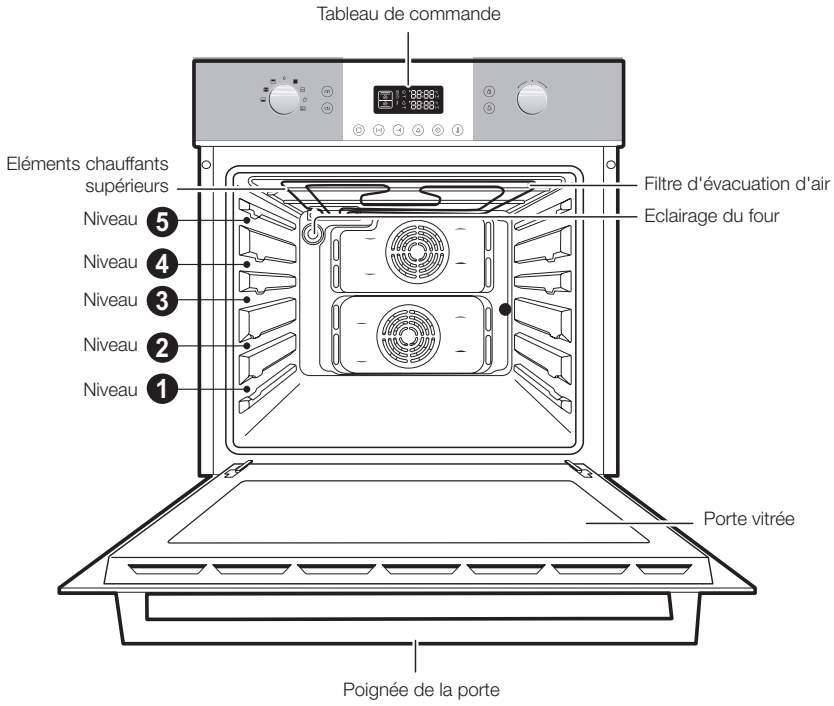




BQ1Q SERIES-XEF-00382G-02_FR.indb 8 6/24/2013 11:38:44 AM

pièces et caractéristiques

FOUR

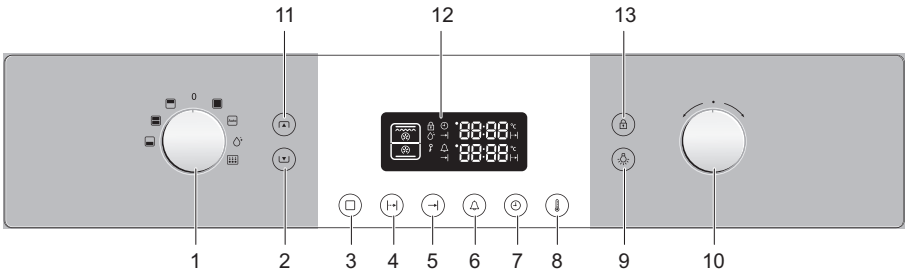


Remarque

- Les différents niveaux sont numérotés en partant du bas.
- Les niveaux 4 et 5 servent essentiellement à la fonction Gril.
- Reportez-vous aux guides fournis dans ce manuel pour déterminer les niveaux de cuisson adaptés à vos plats.

BQ1Q SERIES-XEF-00382G-02_FR.indb 9 6/24/2013 11:38:45 AM

COMMANDES DU FOUR



1. Bouton de fonctionnement
2. Bouton inférieur du mode de cuisson double
3. Bouton de fonction
4. Bouton de commande du temps de cuisson
5. Bouton de commande de l'heure de fin de cuisson
6. Bouton de commande de l'alarme
7. Bouton de commande de l'horloge
8. Bouton de température
9. Bouton de commande de l'éclairage
10. Bouton de sélection
11. Bouton supérieur du mode de cuisson double
12. Écran d'affichage
13. Verrouillage

Remarque

Le **bouton de fonctionnement** et le **bouton de commande de la durée / température** sont des boutons contextuels. Appuyez dessus pour les faire tourner.

FONCTIONS SPÉCIALES

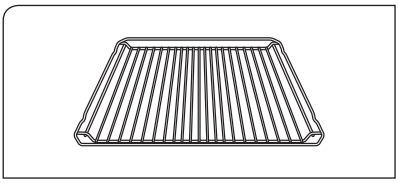
Le four est équipé des fonctions spéciales suivantes :

- Modes Séparateur : lorsque la plaque séparatrice est insérée, il est possible d'effectuer une cuisson indépendante dans deux compartiments séparés du four. Cette fonction permet d'améliorer le rendement énergétique et de faciliter l'utilisation.
- Nettoyage vapeur : la fonction d'auto-nettoyage du four fait appel à la puissance de la vapeur pour détacher la graisse et les salissures des parois internes du four en toute sécurité.

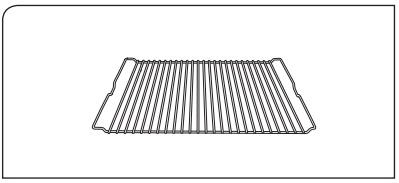
BQ1Q SERIES-XEF-00382G-02_FR.indb 10 6/24/2013 11:38:45 AM

ACCESSOIRES

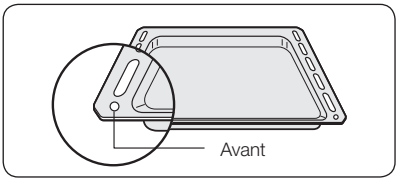
Les accessoires suivants sont fournis avec le four :



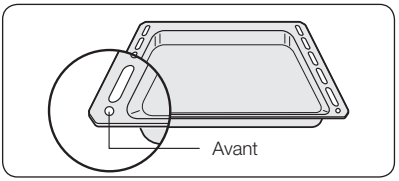
1 **Une grille métallique** pour les plats, les moules à gâteaux et les plaques à rôtir et à grillade.



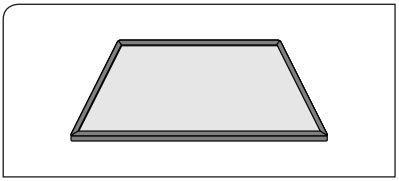
2 **Une grille métallique** (en option) pour le rôtissage.



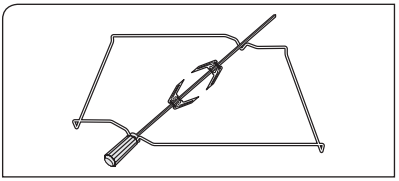
3 **Une plaque à pâtisserie** pour les gâteaux et les biscuits.



4 **Une lèchefrite** pour rôtir la viande ou récupérer le jus ou la graisse de cuisson.

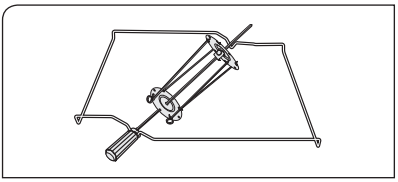


5 **Une plaque séparatrice** pour les modes Supérieur, Inférieur et Double. Placez-la au niveau 3. Un commutateur situé sur la paroi arrière du compartiment de cuisson détecte la plaque. Insérez la plaque jusqu'au fond.



6 **Le tournebroche** (en option) se compose d'une broche, de 2 fourchons, d'une poignée amovible et d'un support qui s'insère au troisième niveau en partant du bas. Pour utiliser la rôtissoire, insérez la broche dans le trou situé dans la paroi arrière de l'intérieur du four. Placez la lèchefrite au niveau 1 lorsque vous utilisez la broche.

BQ1Q SERIES-XEF-00382G-02_FR.indb 11 6/24/2013 11:38:46 AM



7 **Broche de rôtissoire et brochette**
(en option)

UTILISATION :

- Placez la lèchefrite (sans la grille) au niveau 1 pour recueillir le jus de cuisson ou sur la partie inférieure du four si le morceau de viande à rôtir est trop volumineux.
- Faites glisser l'une des fourches sur le tournebroche. Placez le morceau de viande à rôtir sur le tournebroche.
- Vous pouvez placer des pommes de terre et des légumes précuits sur les bords de la lèchefrite afin qu'ils rôtissent en même temps que la viande.
- Placez le support sur le niveau central et dirigez la partie en « V » vers l'avant du four.
- Vissez la poignée sur l'extrémité arrondie de la broche afin de faciliter l'insertion de la broche.
- Placez la broche sur le support, extrémité pointue dirigée vers l'arrière, et poussez délicatement jusqu'à ce que la pointe de la broche pénètre dans le mécanisme de rotation situé à l'arrière du four. L'extrémité arrondie de la broche doit reposer sur la partie en « V » du support (la broche est dotée de deux oreilles devant être situées le plus près possible de la porte afin d'éviter que la broche ne puisse avancer. Ces oreilles servent également à fixer la poignée).
- Dévissez la poignée avant de lancer la cuisson. Une fois la cuisson terminée, revissez la poignée afin de retirer la broche plus facilement du support.

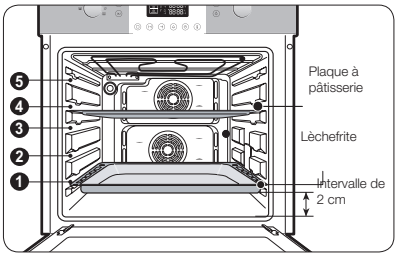
⚠ **Avertissement**

Toutes les pièces et tous les accessoires inadaptés à l'auto-nettoyage pas pyrolyse devront être retirés avant le lancement du programme.

BQ1Q SERIES-XEF-00382G-02_FR.indb 12 6/24/2013 11:38:46 AM

La plaque à pâtisserie, la lèchefrite et la grille métallique doivent être correctement insérées dans les rainures latérales. Lorsque vous retirez les aliments du four, prenez garde à ne pas vous brûler car les surfaces et les ustensiles peuvent être très chauds.

Exemple Niveau 1 : Lèchefrite
Niveau 4 : Plaque à pâtisserie



Remarque

Lorsque vous utilisez la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie pour récupérer les égouttures des aliments en cours de cuisson, assurez-vous que ces ustensiles sont correctement positionnés dans les rainures latérales. Evitez que ces accessoires n'entrent en contact avec le fond du four ; ils risqueraient d'endommager la protection en émail. Un intervalle d'au moins 2 cm doit être préservé entre les ustensiles placés au niveau 1 et le fond du four.

UTILISATION DES ACCESSOIRES

Plaque séparatrice, grille métallique, plaque à pâtisserie et lèchefrite

Positionnement de la plaque séparatrice

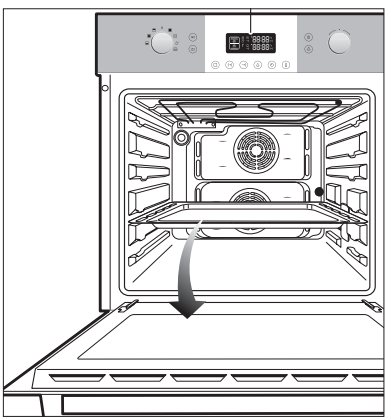
Insérez la plaque séparatrice au niveau 3 du four.

Positionnement de la grille métallique

Insérez la grille métallique au niveau souhaité.

Positionnement de la plaque à pâtisserie ou de la lèchefrite

Insérez la plaque à pâtisserie et/ou la lèchefrite au niveau souhaité.



Avertissement

Vous devez insérer la plaque séparatrice pour lancer la cuisson en mode Inférieur, Supérieur ou Double.

BQ1Q SERIES-XEF-00382G-02_FR.indb 13 6/24/2013 11:38:46 AM

DISPOSITIF D'ARRÊT DE SÉCURITÉ

- Si aucune durée de cuisson n'a été enregistrée, le four s'éteint automatiquement une fois que les temps indiqués ci-dessous se sont écoulés.

Durées nécessaires pour déclencher l'arrêt de sécurité selon les différents réglages de température :

inférieure à 105 °C	16 heures
de 105 °C à 240 °C	8 heures
de 245 °C à 300 °C	4 heures

- Le circuit électrique de ce four est équipé d'un système d'arrêt thermique. Si le four chauffe à des températures anormalement élevées, le système met les éléments chauffants hors tension pendant une certaine durée.

VENTILATEUR

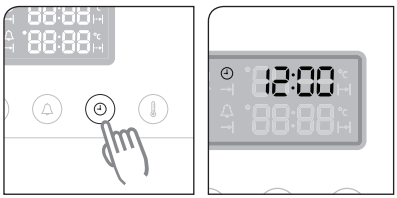
Durant la cuisson, il est normal que le ventilateur libère de l'air chaud par la façade du four.

- Le ventilateur continue de fonctionner même après l'arrêt du four. Il s'éteint lorsque la température interne de l'élément est redescendue à 60 °C ou au bout de 22 minutes.

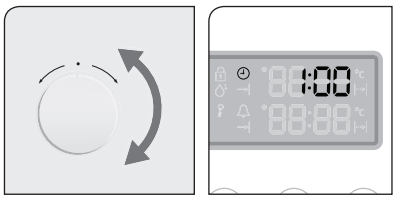
BQ1Q SERIES-XEF-00382G-02_FR.indb 14 6/24/2013 11:38:46 AM

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Lors de la première mise sous tension, utilisez l'appareil après avoir réglé l'heure.

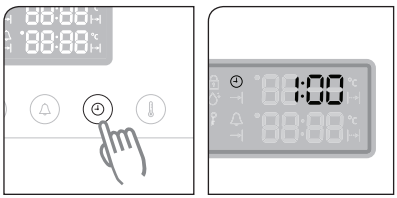


1 Appuyez sur le **bouton de l'horloge**. Les indications « ⏲ » et « 12: » clignotent.

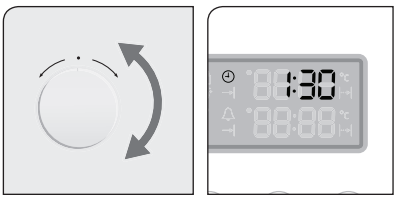


2 Tournez le **bouton de commande de la durée / température** pour régler l'heure actuelle.

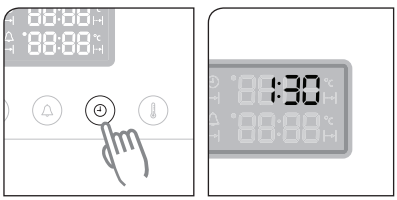
Exemple : pour régler 1h 30.
Attendez une dizaine de secondes. L'horloge arrête de clignoter et l'heure définie s'affiche.



3 Appuyez sur le **bouton de l'horloge**. Les indications « ⏲ » et « :00 » clignotent.



4 Tournez le **bouton de commande de la durée / température** pour régler les minutes correspondant à l'heure actuelle. « ⏲ » clignotent.



5 Appuyez sur le **bouton de l'horloge** lorsque vous avez fini de régler l'heure ou patientez une dizaine de secondes. « ⏲ » disparaît et le chiffre « 30 » s'arrête de clignoter. L'heure actuelle s'affiche. L'appareil peut désormais être utilisé.

BQ1Q SERIES-XEF-00382G-02_FR.indb 15 6/24/2013 11:38:47 AM

PREMIER NETTOYAGE

Nettoyez soigneusement le four avant de l'utiliser pour la première fois.

Important

N'utilisez pas d'ustensiles coupants ou de produits abrasifs. Vous risqueriez d'endommager la surface du four. Pour les fours équipés de parois émaillées, utilisez des produits de nettoyage spéciaux (disponibles dans le commerce).

Pour nettoyer le four :

1. Ouvrez la porte. Le lumière du four s'allume.
2. Nettoyez tous les accessoires du four (lèchefrite, plaque, etc.) ainsi que les rainures latérales à l'eau chaude ou au liquide de nettoyage et essuyez-les à l'aide d'un chiffon doux et propre.
3. Nettoyez l'intérieur du four de la même façon.
4. Nettoyez la façade de l'appareil avec un chiffon humide.

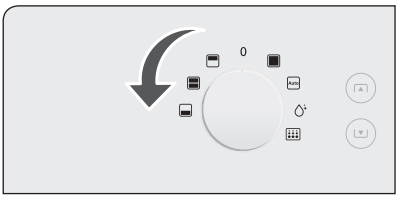
Vérifiez que l'horloge est réglée correctement. Retirez les accessoires et faites fonctionner le four par convection sur 200 °C pendant 1 heure avant de l'utiliser. Il est normal qu'une odeur caractéristique se dégage lors de cette opération préliminaire ; toutefois, assurez-vous de bien aérer votre cuisine pendant ce temps.

BQ1Q SERIES-XEF-00382G-02_FR.indb 16 6/24/2013 11:38:48 AM

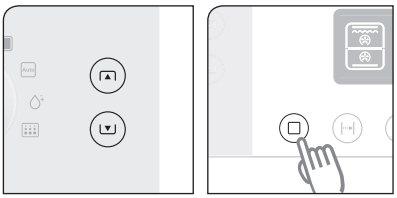
utilisation du four

RÉGLAGE DU MODE SÉPARATEUR

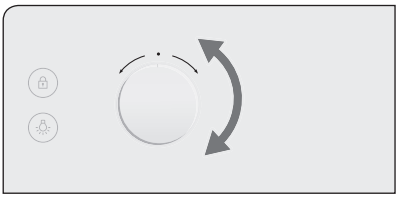
Pour utiliser les modes Supérieur, Double et Inférieur, insérez la plaque séparatrice en réglant le **bouton de fonctionnement** sur « OFF » (DÉSACTIVÉ). Pour utiliser le mode Unique, retirez la plaque séparatrice en position « OFF » (DESACTIVE). Puis, tournez le **bouton de fonctionnement** pour sélectionner le mode de votre choix. Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau ci-dessous.



1 Tournez le **bouton de fonctionnement** pour sélectionner le compartiment du four souhaité.



2 Sélectionnez le compartiment souhaité. Puis appuyez sur le **bouton fonction**.



3 Tournez le **bouton de commande de la durée / température** pour sélectionner la fonction du four souhaitée.
Si aucun réglage supplémentaire n'est effectué dans les 3 secondes, le four se lance automatiquement dans le mode et la fonction sélectionnés.

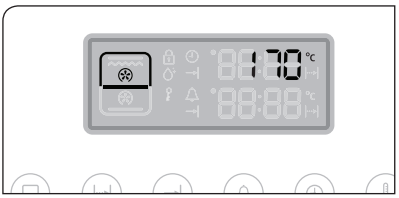
BQ1Q SERIES-XEF-00382G-02_FR.indb 17 6/24/2013 11:38:48 AM

Mode Séparateur	Symbole	Fonctions du four	Insertion de la plaque séparatrice	Informations sur l'utilisation de l'appareil
Désactivé	Off			
Mode Supérieur		1. Cuisson par convection 2. Chaleur par le haut + Convection 3. Grand gril	Oui	Ce mode permet une économie d'énergie et de temps pour la cuisson de petites quantités d'aliments.
Mode Double		Fonction de compartiments supérieur et inférieur	Oui	Vous permet de faire cuire simultanément deux plats à deux températures différentes
Mode Inférieur		1. Cuisson par convection 2. Chaleur par le bas + Convection	Oui	Ce mode permet une économie d'énergie et de temps pour la cuisson de petites quantités d'aliments.
Mode Unique		1. Cuisson par convection 2. Chaleur par le haut + Convection 3. Cuisson traditionnelle 4. Grand gril 5. Petit gril 6. Chaleur par le bas + Convection	Non	
Mode de cuisson automatique			Non	
Mode Nettoyage vapeur			Non	
Mode Auto-nettoyage		1. P1 2. P2 3. P 3	Non	

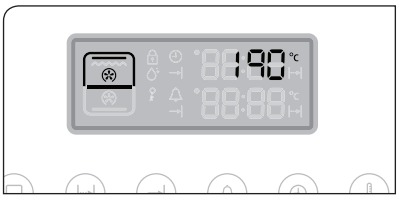
BQ1Q SERIES-XEF-00382G-02_FR.indb 18 6/24/2013 11:38:49 AM

Mode Supérieur

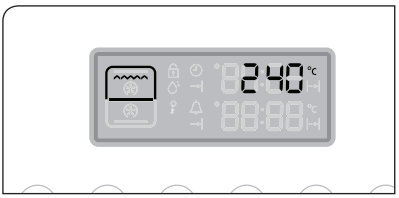
Seul l'élément chauffant supérieur fonctionne. La plaque séparatrice doit être insérée.



Cuisson par convection



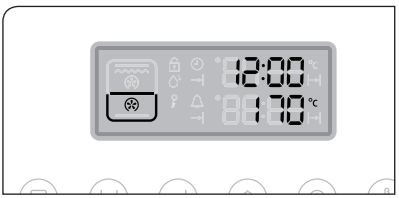
Chaleur par le haut + Convection



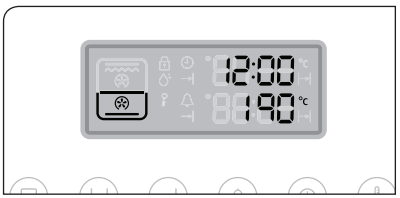
Grand gril

Mode Inférieur

Seul l'élément chauffant inférieur fonctionne. La plaque séparatrice doit être insérée.



Cuisson par convection



Chaleur par le bas + Convection

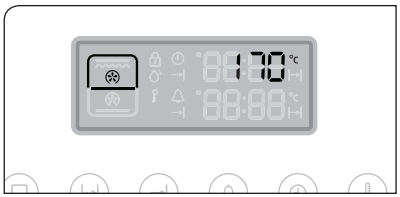
BQ1Q SERIES-XEF-00382G-02_FR.indb 19 6/24/2013 11:38:50 AM

Mode Double

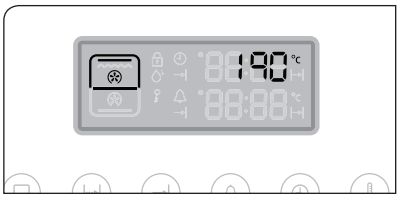
Les modes Supérieur et Inférieur fonctionnent simultanément. Il est possible de définir quel mode doit être activé en premier. En mode Double, lorsque la cuisson de l'un des plats est terminée et que vous souhaitez modifier la durée ou la température de cuisson de l'autre compartiment, tournez le **bouton de fonctionnement** pour sélectionner le mode (Supérieur ou Inférieur) que vous souhaitez continuer à utiliser. La plaque séparatrice doit être insérée.

Mode Double 1 :

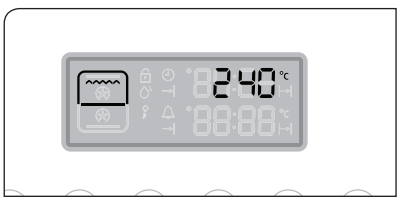
Le mode Supérieur se lance en premier. Si vous appuyez sur le **bouton fonction** ou si 15 secondes s'écoulent après le réglage du mode Supérieur sans qu'aucun autre réglage ne soit effectué, le four démarre en mode Inférieur.



Cuisson par convection



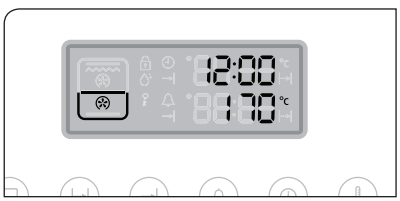
Chaleur par le haut + Convection



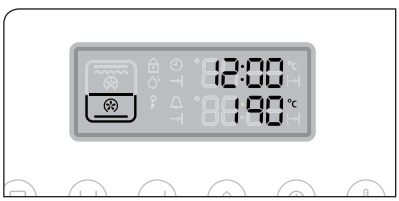
Grand gril

Mode Double 2 :

Lorsque le mode Supérieur démarre, si vous appuyez sur le **bouton fonction** ou si 15 secondes s'écoulent sans qu'aucun autre réglage ne soit effectué, le four se met en mode Inférieur. Les modes Supérieur et Inférieur fonctionnent simultanément.



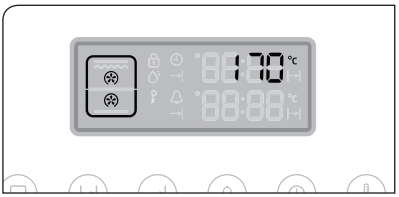
Cuisson par convection



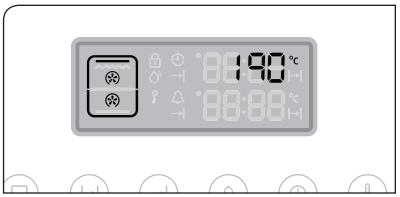
Chaleur par le bas + Convection

BQ1Q SERIES-XEF-00382G-02_FR.indb 20 6/24/2013 11:38:50 AM

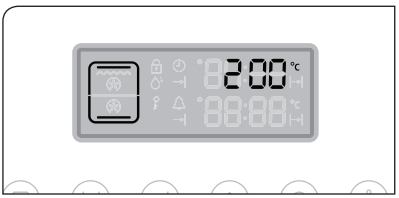
Mode Unique



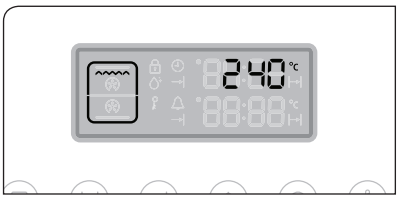
Cuisson par convection



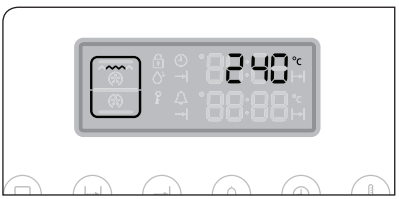
Chaleur par le haut + Convection



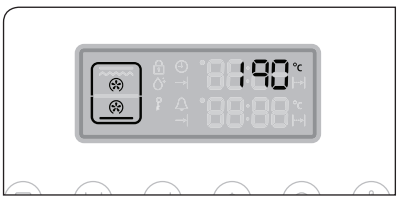
Cuisson traditionnelle



Grand gril



Petit gril

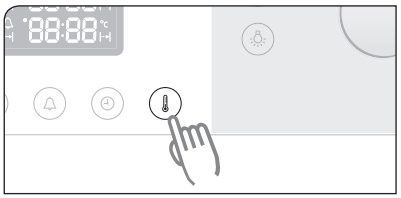


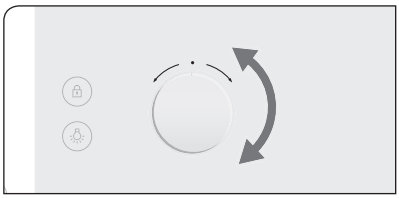
Chaleur par le bas + Convection

BQ1Q SERIES-XEF-00382G-02_FR.indb 21 6/24/2013 11:38:51 AM

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR

En modes Unique, Supérieur et Inférieur





1 Appuyez sur le bouton **Température**.

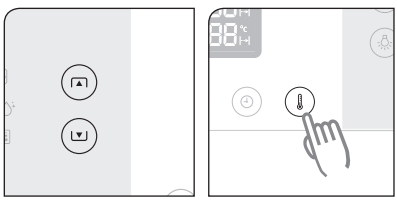
2 Tournez la **molette de commande du temps / de la température** pour augmenter ou baisser la température par tranches de 5 °C.

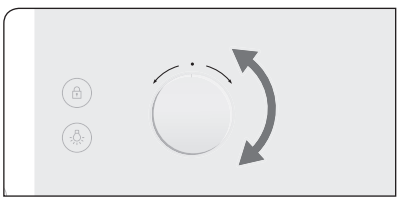
Mode Unique (Petit et grand grils)	40 °C à 250 °C (40 °C à 300 °C)
Mode Supérieur	40 °C à 250 °C
Mode Inférieur	40 °C à 250 °C

Remarque

- La température peut être modifiée en cours de cuisson.
- Une fois le mode du four réglé, les éléments chauffants supérieur et inférieur chauffent et s'arrêtent par intervalles au cours de la cuisson, permettant ainsi de réguler et de maintenir la température du four.

En mode Double





1 Sélectionnez le compartiment souhaité. (Supérieur ou inférieur) Et appuyez sur le **bouton de réglage de la température**.

2 Tournez la **molette de commande du temps / de la température** pour augmenter ou baisser la température par tranches de 5 °C.

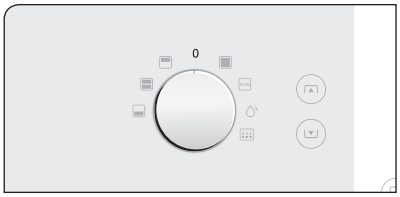
Mode Supérieur (Grand gril)	170 °C - 250 °C (200 °C - 250 °C)
Mode Inférieur	170 °C - 250 °C

Remarque

La température peut être modifiée en cours de cuisson.

BQ1Q SERIES-XEF-00382G-02_FR.indb 22 6/24/2013 11:38:51 AM

MISE HORS TENSION DU FOUR

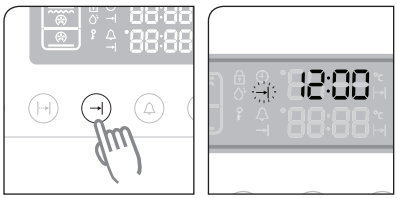


Pour mettre le four hors tension, placez le **bouton de fonctionnement** sur la position « **Off** » (Désactivé).

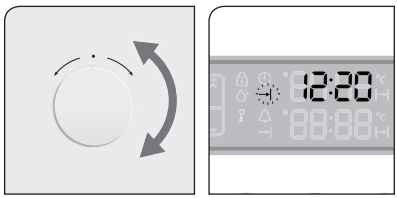
HEURE DE FIN DE CUISSON

Vous pouvez régler l'heure de fin de cuisson pendant la cuisson.

En modes Unique, Supérieur et Inférieur

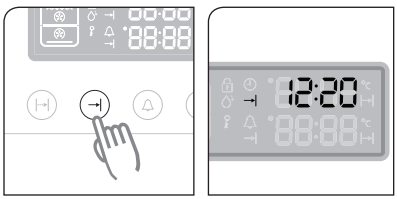


1 Appuyez sur le **bouton de commande de l'heure de fin de cuisson**.



2 Tournez le **bouton de commande de la durée / température** pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée.

Exemple : l'horloge indique 12h 00.



3 Appuyez sur le **bouton de commande de l'heure de fin de cuisson**. Le four se met en route en prenant en compte l'heure de fin de cuisson sélectionnée, sauf si vous appuyez sur le **bouton de commande de l'heure de fin de cuisson** dans les 5 secondes.

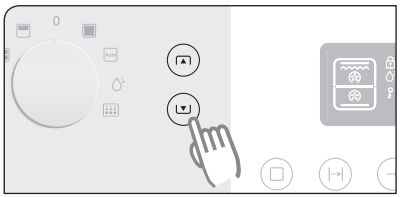
Remarque

Pendant la cuisson, vous pouvez régler la dernière heure de fin de cuisson sélectionnée à l'aide du **bouton de commande de la durée / température** pour obtenir de meilleurs résultats.

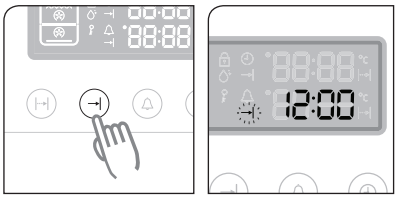
BQ1Q SERIES-XEF-00382G-02_FR.indb 23 6/24/2013 11:38:52 AM

En mode Double

Les heures de fin de cuisson des modes Supérieur et Inférieur peuvent être sélectionnées à l'aide du **bouton d'heure de fin de cuisson** et du **bouton de commande de la durée / température**.

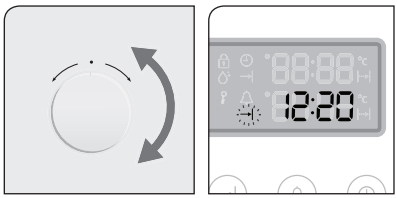


1 Sélectionnez le compartiment souhaité. (Supérieur ou inférieur)

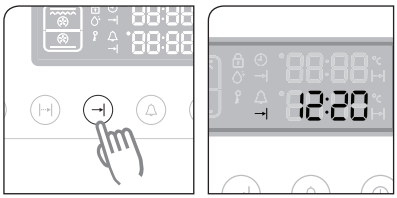


2 Appuyez sur le **bouton de réglage de l'heure de fin de cuisson**.

Exemple : l'horloge indique 12h 00.



3 Tournez le **bouton de commande de la durée / température** pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée.



4 Appuyez sur le **bouton de réglage de l'heure de fin de cuisson**. Le four se met en route en prenant en compte l'heure de fin de cuisson sélectionné, sauf si vous appuyez sur le **bouton de réglage de l'heure de fin de cuisson** dans les 5 secondes.

Remarque

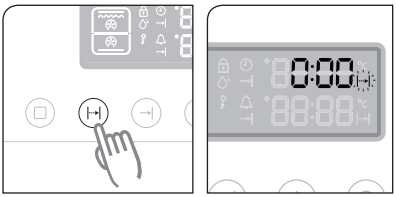
Pendant la cuisson, vous pouvez régler le dernier temps de cuisson sélectionné à l'aide du **bouton de commande de la durée / température** pour obtenir de meilleurs résultats.

BQ1Q SERIES-XEF-00382G-02_FR.indb 24 6/24/2013 11:38:53 AM

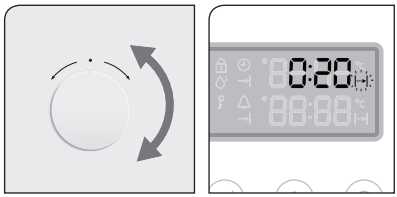
TEMPS DE CUISSON

Vous pouvez régler le temps de cuisson pendant la cuisson.

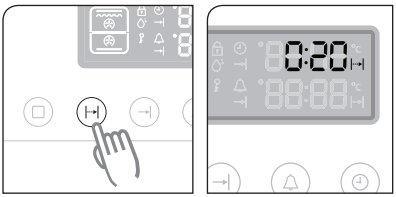
En modes Unique, Supérieur et Inférieur



1 Appuyez sur le **bouton de réglage du temps de cuisson**.



2 Tournez le **bouton de commande de la durée/température p**our régler la durée de cuisson souhaitée.



3 Appuyez sur le **bouton de réglage du temps de cuisson**.
Le four se met en route en prenant en compte le temps de cuisson sélectionné, sauf si vous appuyez sur le **bouton de réglage du temps de cuisson** dans les 5 secondes.

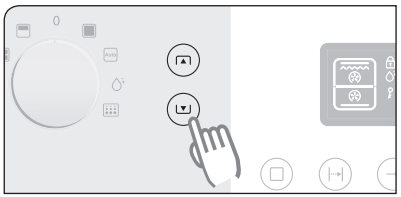
Remarque

Pendant la cuisson, vous pouvez régler le dernier temps de cuisson sélectionné à l'aide du **bouton de commande de la durée / température** pour obtenir de meilleurs résultats.

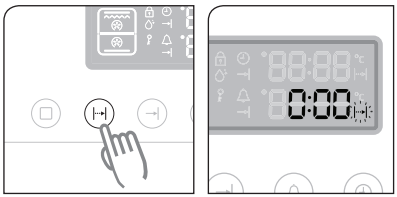
BQ1Q SERIES-XEF-00382G-02_FR.indb 25 6/24/2013 11:38:54 AM

En mode Double

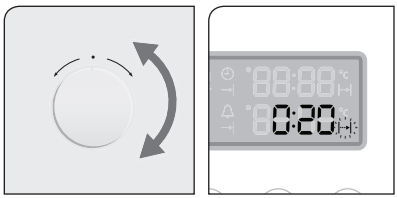
Les temps de cuisson des modes Supérieur et Inférieur peuvent être sélectionnés à l'aide du **bouton de réglage du temps de cuisson** et du **bouton de commande de la durée / température**.



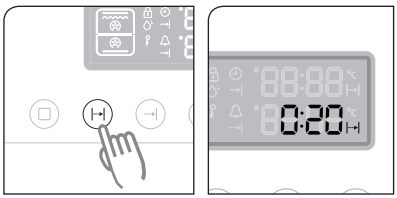
1 Sélectionnez le compartiment souhaité. (Supérieur ou inférieur)



2 Appuyez sur le **bouton de réglage de l'heure de fin de cuisson**.



3 Tournez le **bouton de commande de la durée / température** pour régler la durée de cuisson souhaitée.



4 Appuyez sur le **bouton de réglage du temps de cuisson**.
Le four se met en route en prenant en compte le temps de cuisson sélectionné, sauf si vous appuyez sur le **bouton de réglage du temps de cuisson** dans les 5 secondes.

Remarque

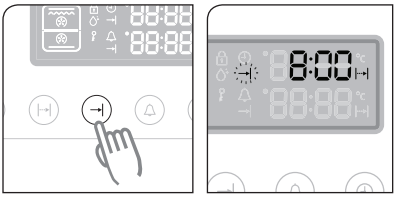
Pendant la cuisson, vous pouvez régler le dernier temps de cuisson sélectionné à l'aide du **bouton de commande de la durée / température** pour obtenir de meilleurs résultats.

BQ1Q SERIES-XEF-00382G-02_FR.indb 26 6/24/2013 11:38:55 AM

DÉMARRAGE DE LA CUISSON À RETARDEMENT

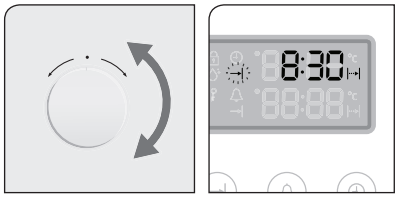
Cas 1 : le temps de cuisson est réglé en premier

Si l'heure de fin de cuisson est réglée après le temps de cuisson, le temps de cuisson et l'heure de fin de cuisson sont calculés et, le cas échéant, le four établit un démarrage différé de la cuisson.



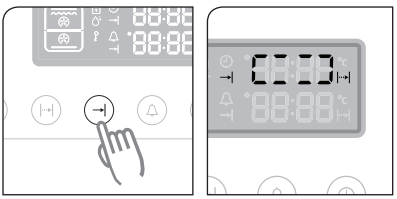
1 Appuyez sur le **bouton de commande de l'heure de fin de cuisson**.

Exemple : l'horloge affiche 3:00 et le temps de cuisson souhaité est de 5 heures.



2 Tournez le **bouton de commande de la durée / température** pour régler l'heure de fin de cuisson.

Exemple : vous souhaitez que la cuisson dure 5 heures et se termine lorsque l'horloge affiche 8:30.

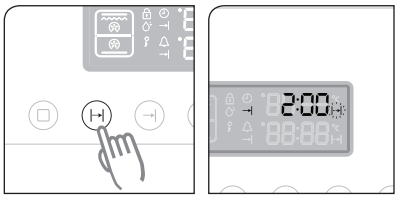


3 Appuyez sur le **bouton de commande de l'heure de fin de cuisson**. Le symbole « » indiquant que la cuisson est prête à démarrer s'affiche jusqu'au lancement réel de la cuisson.

BQ1Q SERIES-XEF-00382G-02_FR.indb 27 6/24/2013 11:38:55 AM

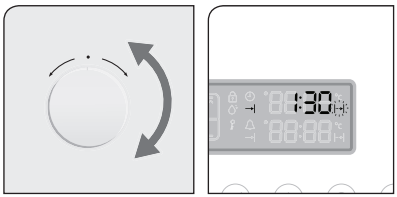
Cas 2 : l'heure de fin de cuisson est réglée en premier

Si le temps de cuisson est réglé après l'heure de fin de cuisson, le temps de cuisson et l'heure de fin de cuisson sont calculés et, le cas échéant, le four établit un démarrage différé de la cuisson.



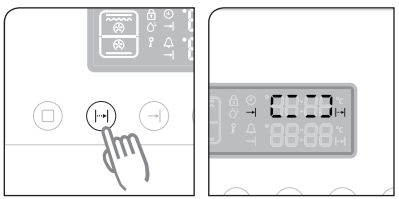
1 Appuyez sur le **bouton de réglage du temps de cuisson**.

Exemple : l'horloge affiche 3:00 et l'heure de fin de cuisson souhaitée est 5:00.



2 Tournez le **bouton de commande de la durée / température** pour régler l'heure de fin de cuisson.

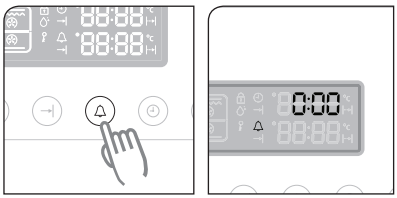
Exemple : vous souhaitez que la cuisson dure 1h 30 et se termine lorsque l'horloge affiche 5:00.



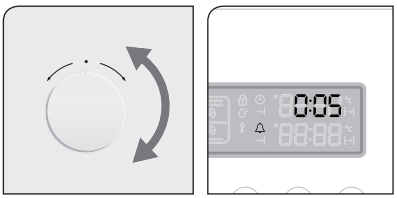
3 Appuyez sur le **bouton de réglage du temps de cuisson**. Le symbole «  » indiquant que la cuisson est prête à démarrer s'affiche jusqu'au lancement réel de la cuisson.

BQ1Q SERIES-XEF-00382G-02_FR.indb 28 6/24/2013 11:38:56 AM

MINUTERIE

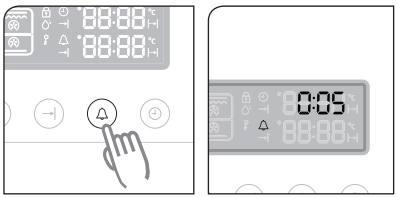


1 Appuyez une fois sur le **bouton de la minuterie**. “🔔 » clignote.



2 Tournez le **bouton de commande de la durée / température** pour régler le temps souhaité.

Exemple : 5 minutes.

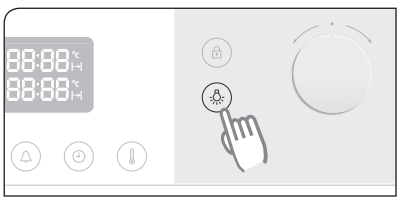


3 Appuyez sur le **bouton de la minuterie** pour enclencher la minuterie. Une fois que le temps réglé est écoulé, un signal sonore retentit.

Remarque

Maintenez enfoncé le **bouton de la minuterie** pendant 2 secondes pour annuler la minuterie.

POUR ALLUMER ET ÉTEINDRE LA LAMPE DU FOUR



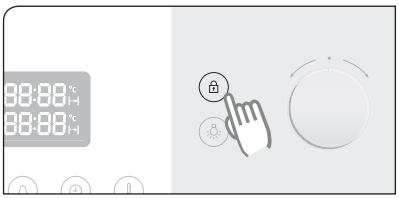
1 Appuyez sur le **bouton de la lampe**.

La lampe s'allume et s'éteint dans l'ordre indiqué, quel que soit le fonctionnement.

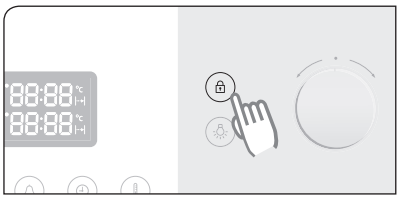
La lampe s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes.

BQ1Q SERIES-XEF-00382G-02_FR.indb 29 6/24/2013 11:38:57 AM

SÉCURITÉ ENFANTS



1 Appuyez sur le **bouton de la sécurité enfants** pendant 3 secondes. (🔒) apparaît dans le champ d'affichage.

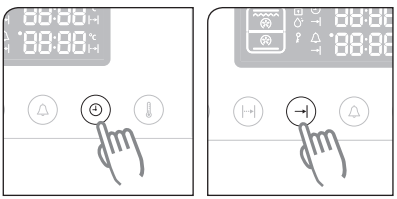


2 Appuyez sur le **bouton de la sécurité enfants** et maintenez-le à nouveau enfoncé pendant 3 secondes pour déverrouiller le système de sécurité.

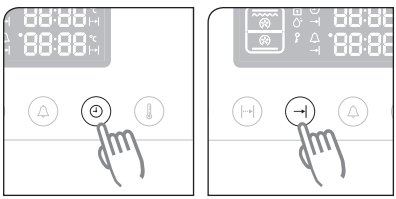
Remarque

Une fois verrouillés, tous les boutons, hormis le **bouton de fonctionnement** et le bouton de déverrouillage, cessent de fonctionner. Le verrouillage est toujours possible, que le four soit ou non en cours d'utilisation.

ARRÊT DU SIGNAL SONORE



1 Pour éteindre le signal sonore, appuyez simultanément sur le **bouton de l'horloge** et sur le **bouton de commande de l'heure de fin de cuisson** pendant 3 secondes.



2 Pour rallumer le signal sonore, appuyez à nouveau simultanément sur le **bouton de l'horloge** et sur le **bouton de réglage de l'heure de fin de cuisson** pendant 3 secondes.

BQ1Q SERIES-XEF-00382G-02_FR.indb 30 6/24/2013 11:38:57 AM

FONCTIONS DU FOUR

Les caractéristiques de ce four comprennent les fonctions suivantes :

Modes du four

Le tableau suivant indique les différents modes et réglages du four. Reportez-vous aux tableaux du guide de cuisson figurant aux pages suivantes pour utiliser ces modes.

Mode	Description
	Cuisson traditionnelle Les aliments sont cuits à l'aide des éléments chauffants supérieur et inférieur. Ce réglage est adapté à la cuisson et au rôtissage de vos aliments.
	Chaleur par le haut + Convection Nous vous recommandons ce mode pour faire rôtir vos viandes. L'élément chauffant supérieur fonctionne et les ventilateurs font circuler l'air chaud provenant de l'élément chauffant supérieur et de celui situé sur la paroi du fond.
	Cuisson par convection Les aliments sont chauffés au moyen de l'air chaud provenant de l'élément chauffant situé sur la paroi du fond et diffusé à l'aide de deux ventilateurs. Ce réglage assure un réchauffage uniforme des aliments et constitue le mode de cuisson idéal pour les plats préparés surgelés ainsi que pour les gâteaux et les viennoiseries. Ce mode peut être utilisé pour la cuisson sur deux niveaux.
	Grand gril Les aliments sont cuits à l'aide des éléments chauffants supérieurs. Nous vous recommandons ce mode pour faire griller des biftecks et des saucisses ainsi que des toasts au fromage.
	Petit gril Ce mode est idéal pour faire griller de petites quantités d'aliments (ex. : baguettes, fromage ou filets de poisson). Placez les aliments au centre de la grille métallique, car seul le plus petit élément chauffant situé au centre fonctionne.
	Chaleur par le bas + Convection L'élément chauffant inférieur et l'élément chauffant situé sur la paroi du fond génèrent de l'air chaud que les ventilateurs font circuler à l'intérieur du four. Ce mode est idéal pour la cuisson des quiches, des pizzas, des tartes au fromage ou du pain.

BQ1Q SERIES-XEF-00382G-02_FR.indb 31 6/24/2013 11:38:58 AM

1. Cuisson traditionnelle

Température recommandée : 200 °C
La fonction Cuisson traditionnelle est idéale pour faire cuire et rôtir des aliments sur une seule grille. Les éléments chauffants supérieur et inférieur fonctionnement simultanément afin de maintenir une température homogène à l'intérieur du four. Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode de cuisson traditionnelle.

Type d'aliment	Niveau de la grille	Accessoire	Temp. (°C)	Temps (min)
Lasagnes surgelées (500 à 1000 g)	3	Grille métallique	180-200	40-50
Poisson entier (ex. : dorade) (300 à 1000 g) 3 à 4 entailles de chaque côté ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Grille métallique + lèchefrite	240	15-20
Filets de poisson (500 à 1000 g) 3 à 4 entailles de chaque côté ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	200	13-20
Côtelettes surgelées - farce de viande hachée et jambon, fromage ou champignons (350 à 1000 g) ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	200	25-35
Croquettes de carottes, betteraves ou pommes de terre surgelées (350 à 1000 g) ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	200	20-30
Côtelettes de porc (non désossées) (500 à 1000 g) AJOUTEZ HUILE, SEL ET POIVRE	3 / 2	Grille métallique / lèchefrite	200	40-50
Pommes de terre au four (coupées en deux) (500 à 1000 g)	3	Plaque à pâtisserie	180-200	30-45
Paupiettes de viande surgelées farcies aux champignons (500 à 1000 g) ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	180-200	40-50
Biscuit de Savoie (250 à 500 g)	2	Grille métallique	160-180	20-30
Gâteau marbré (500 à 1000 g)	2	Grille métallique	170-190	40-50
Gâteau à base de levure avec garniture sablée aux fruits (1000 à 1500 g)	2	Plaque à pâtisserie	160-180	25-35
Muffins (500 à 800 g)	2	Grille métallique	190-200	25-30

BQ1Q SERIES-XEF-00382G-02_FR.indb 32 6/24/2013 11:38:58 AM

2. Chaleur par le haut + Convection

Température recommandée : 190 °C
L'élément chauffant supérieur fonctionne et le ventilateur fait circuler l'air chaud en permanence.
Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Chaleur par le haut + Convection.

Type d'aliment	Niveau de la grille	Accessoire	Temp. (°C)	Temps (min)
Pièce de porc non désossée (1000 g) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE ET ASSAISONNEZ	3	Grille métallique + lèchefrite	180-200	50-65
Épaule de porc en papillotte (1000 à 1500 g) FAITES MARINER	2	Plaque à pâtisserie	180-230	80-120
Poulet entier (800 à 1300 g) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE ET ASSAISONNEZ	2	Grille métallique + lèchefrite	190-200	45-65
Steaks de viande ou de poisson (400 à 800 g) AJOUTEZ HUILE, SEL ET POIVRE	3	Grille métallique + lèchefrite	180-200	15-35
Morceaux de poulet (500 à 1000 g) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE ET ASSAISONNEZ	4	Grille métallique + lèchefrite	200-220	25-35
Poisson grillé (500 à 1000 g) - Utilisez un plat allant au four BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE	2	Grille métallique	180-200	30-40
Bœuf grillé (800 à 1200 g) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE ET ASSAISONNEZ	2	Grille métallique + lèchefrite Ajoutez 1 tasse d'eau	200-220	45-60
Magret de canard (300 à 500 g)	4	Grille métallique + lèchefrite Ajoutez 1 tasse d'eau	180-200	25-35

BQ1Q SERIES-XEF-00382G-02_FR.indb 33 6/24/2013 11:38:58 AM

3. Cuisson par convection

Température recommandée : 170 °C
Cette fonction est utile pour la cuisson d'aliments sur trois niveaux ; elle convient également pour le rôtissage. La cuisson s'effectue à partir de l'élément chauffant situé sur la paroi arrière et la chaleur est distribuée dans toute la cavité du four au moyen du ventilateur.
Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Convection.

Type d'aliment	Niveau de la grille	Accessoire	Temp. (°C)	Temps (min)
Carré d'agneau (350 à 700 g) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE ET ASSAISONNEZ	3	Grille métallique + lèchefrite	190-200	40-50
Bananes au four (3 à 5 bananes) : incisez la banane pelée dans la longueur, ajoutez 10 à 15 g de chocolat et 5 à 10 g de noisettes dans la fente pratiquée, saupoudrez le tout de sucre et enveloppez les bananes dans de l'aluminium.	3	Grille métallique	220-240	15-25
Pommes au four (5 à 8 pommes de 150 à 200 g chacune) Ôtez les trognons et fourrez les fruits de raisins secs et de confiture. Utilisez un plat allant au four.	3	Grille métallique	200-220	15-25
Croquettes de viande hachée (300 à 600 g) ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	190-200	18-25
Boulettes de viande hachée à la russe (500 à 1000 g) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	180-200	50-65
Croquettes surgelées (500 à 1000 g)	2	Plaque à pâtisserie	180-200	25-35
Frites au four surgelées (300 à 700 g)	2	Plaque à pâtisserie	180-200	20-30
Pizza surgelée (300 à 1000 g)	2	Grille métallique	200-220	15-25
Gâteau aux pommes et aux amandes (500 à 1000 g)	2	Grille métallique	170-190	35-45
Croissants frais (200 à 400 g) (pâte toute prête)	3	Plaque à pâtisserie	180-200	15-25

BQ1Q SERIES-XEF-00382G-02_FR.indb 34 6/24/2013 11:38:58 AM

4. Grand gril

Température recommandée : 240 °C
La fonction Grand gril permet de faire griller une grande quantité d'aliments plats (ex. : steaks, escalopes panées ou poissons). Elle convient également aux tranches de pain. Ce mode nécessite l'utilisation de l'élément chauffant supérieur et de la grille.
Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Grand gril.

Type d'aliment	Niveau de la grille	Accessoire	Temp. (°C)	Temps (min)
Saucisses (fines) 5 à 10 unités	4	Grille métallique + lèchefrite	220	5 à 8 retourner 5 à 8
Saucisses (fines) 8 à 12 unités	4	Grille métallique + lèchefrite	220	4 à 6 retourner 4 à 6
Toasts 5 à 10 unités	5	Grille métallique	240	1 à 2 retourner 1 à 2
Toasts au fromage 4 à 6 unités	4	Grille métallique + plaque à pâtisserie	200	4-8
Crêpes farcies à la russe (200 à 500 g)	3	Plaque à pâtisserie	200	20-30
Biftecks (400 à 800 g)	4	Grille métallique + lèchefrite	240	8 à 10 retourner 5 à 7

BQ1Q SERIES-XEF-00382G-02_FR.indb 35 6/24/2013 11:38:59 AM

5. Petit gril

Température recommandée : 240 °C
Ce mode est recommandé pour faire griller des aliments plats en petite quantité (ex.: steaks, escalopes panées, poissons ou tranches de pain grillées) placés au centre de la plaque. Ce mode ne sollicite que l'élément supérieur.
Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Petit gril.
Placez les aliments au centre de l'accessoire.

Type d'aliment	Niveau de la grille	Accessoire	Temp. (°C)	Temps (min)
Camembert surgelé (2 à 4 morceaux de 75 g chacun) PLACEZ DANS LE FOUR A FROID (avant préchauffage)	3	Grille métallique	200	10-12
Baguettes garnies surgelées (tomate mozzarella ou jambon fromage)	3	Grille métallique + plaque à pâtisserie	200	15-20
Bâtonnets de poisson surgelés (300 à 700 g) PLACEZ DANS LE FOUR A FROID (avant préchauffage) ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Grille métallique + plaque à pâtisserie	200	15-25
Sandwiches de poisson surgelés (300 à 600 g) PLACEZ DANS LE FOUR A FROID, ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	180-200	20-35
Pizza surgelée (300 à 500 g) PLACEZ DANS LE FOUR A FROID (avant préchauffage)	3	Grille métallique + plaque à pâtisserie	180-200	23-30

BQ1Q SERIES-XEF-00382G-02_FR.indb 36 6/24/2013 11:38:59 AM

6. Chaleur par le bas + Convection

Température recommandée : 190 °C
Le mode Chaleur par le bas + Convection convient pour les mets dont la base doit être croustillante et le dessus moelleux (ex. : pizzas, quiches lorraines, tartes aux fruits à l'allemande et tartes au fromage).
Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Chaleur par le bas + Convection.

Type d'aliment	Niveau de la grille	Accessoire	Temp. (°C)	Temps (min)
Soufflé aux pommes surgelé (350 à 700 g)	3	Grille métallique	180-200	15-20
Petits feuilletés fourrés surgelés (300 à 600 g) BADIGEONNEZ LA SURFACE DE JAUNE D'ŒUF ET PLACEZ DANS LE FOUR FROID (avant préchauffage)	3	Plaque à pâtisserie	180-200	20-25
Boulettes de viande en sauce (250 à 500 g) - Utilisez un plat allant au four	3	Grille métallique	180-200	25-35
Biscuits feuilletés (500 à 1000 g) BADIGEONNEZ LA SURFACE DE JAUNE D'ŒUF	3	Plaque à pâtisserie	180	15-23
Cannelloni en sauce (250 à 500 g) utilisez un plat allant au four	3	Grille métallique	180	22-30
Soufflés fourrés (600 à 1000 g) BADIGEONNEZ LA SURFACE DE JAUNE D'ŒUF	3	Plaque à pâtisserie	180-200	20-30
Pizza maison (500 à 1000 g)	2	Plaque à pâtisserie	200-220	15-25
Pain maison (700 à 900 g)	2	Grille métallique	170-180	45-55

BQ1Q SERIES-XEF-00382G-02_FR.indb 37 6/24/2013 11:38:59 AM

7. Twin Mode (Mode Double)

Le mode Double vous permet de cuire deux plats différents dans le four. Cette fonction vous permet de faire cuire des aliments dans le haut et dans le bas du four en utilisant des températures, des modes et des temps de cuisson différents. Par exemple, vous pouvez simultanément faire griller des biftecks et cuire un gratin. La plaque séparatrice vous permet de préparer un gratin dans le bas du four et de faire cuire des steaks dans la partie supérieure.
Veillez à toujours insérer la plaque séparatrice dans le niveau 3 avant de démarrer la cuisson.

Suggestion 1 : cuisson à différentes températures.

Partie du four	Type d'aliment	Niveau de la grille	Mode de cuisson	Temp. (°C)	Accessoire	Temps (min)
SUPERIEURE	Pizza surgelée (300 à 400 g)	4	Cuisson par convection	200-220	Grille métallique	15-25
INFERIEURE	Gâteau marbré (500 à 700 g)	1	Cuisson par convection	160-180	Plaque à pâtisserie	50-60

Remarque : placez les aliments dans le four froid.

Suggestion 2 : cuisson avec différents modes.

Partie du four	Type d'aliment	Niveau de la grille	Mode de cuisson	Temp. (°C)	Accessoire	Temps (min)
SUPERIEURE	Morceaux de poulet (400 à 600 g)	4	Chaleur par le haut + Convection	200-220	Grille métallique + lèchefrite	25-35
INFERIEURE	Gratin de pommes de terre (500 à 1000 g)	1	Cuisson par convection	160-180	Grille métallique	30-40

Remarque : placez les aliments dans le four froid.

BQ1Q SERIES-XEF-00382G-02_FR.indb 38 6/24/2013 11:38:59 AM

ESSAIS DE PLATS

Conformément à la norme EN 60350

1. Faire cuire de la pâte crue

Les types de cuisson recommandés sont valables four préchauffé.

Type d'aliment	Plats et remarques	Niveau de la grille	Mode de cuisson	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min)
Gâteaux de petite taille	Plaque à pâtisserie	3	Cuisson traditionnelle	160-180	15-25
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	1+4	Cuisson par convection	150-170	20-30
Génoise	Moule à gâteau (à revêtement noir, ø 26 cm) posé sur la grille métallique	2	Cuisson traditionnelle	160-180	20-30
Tarte aux pommes	Grille métallique + plaque à pâtisserie + 2 moules à gâteau à fond amovible (revêtement noir, ø 20 cm)	1+3	Cuisson par convection	170-190	80-100
	Grille métallique + 2 moules à gâteau à fond amovible (revêtement noir, ø 20 cm)	1 placé en diagonale	Cuisson traditionnelle	170-190	70-80

2. Faire griller

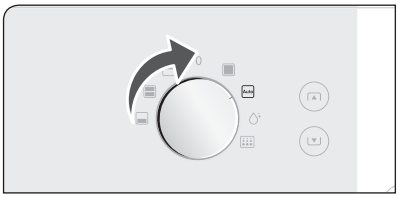
Faites préchauffer le four pendant 5 minutes en utilisant la fonction Large Grill (Grand gril).
Réglez le four sur la température maximale (300 °C).

Type d'aliment	Plats et remarques	Niveau de la grille	Mode de cuisson	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min)
Toasts de pain blanc	Grille métallique	5	Grand gril	300	1er 1-2 2ème 1-1½
Hamburgers	Grille métallique + lèchefrite (pour récupérer les égouttures)	4	Grand gril	300	1er 7-10 2ème 6-9

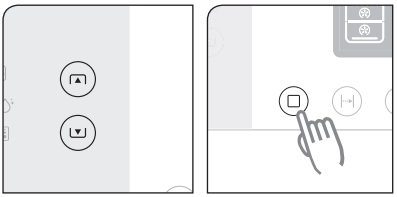
BQ1Q SERIES-XEF-00382G-02_FR.indb 39 6/24/2013 11:38:59 AM

cuisson automatique

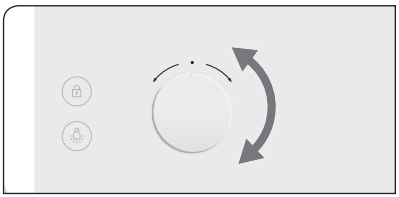
En mode de cuisson automatique, vous pouvez sélectionner jusqu'à 25 programmes de cuisson automatique, pour la cuisson traditionnelle, le rôtissage et la confection de gâteaux. Pour les modes Supérieur, Inférieur et Double, insérez la plaque séparatrice.



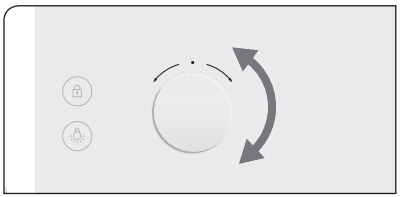
1 Placez le **bouton de fonctionnement** sur le mode **cuisson automatique**.



2 Appuyez sur le **bouton fonction**.



3 Réglez la durée de cuisson souhaitée à l'aide du **bouton de commande de la durée / température**. (1~25)



4 Sélectionnez le poids souhaité à l'aide du **bouton de commande de la durée / température**.

PROGRAMMES DE CUISSON AUTOMATIQUE UNIQUE

Le tableau ci-dessous répertorie les 25 programmes automatiques permettant de cuire traditionnellement, de rôtir et de confectionner des gâteaux.
Ces programmes peuvent être utilisés dans le compartiment unique du four. Retirez toujours la plaque séparatrice.
Veillez à respecter les quantités, les poids et les consignes associés à chaque mode de cuisson.
Les modes et les temps de cuisson ont été pré-programmés pour plus de facilité. Reportez-vous à ces consignes pour connaître le mode de cuisson adapté à chaque type d'aliment. Insérez toujours les aliments dans le four à froid.

Non	Type d'aliment	Poids/kg	Accessoire	Niveau de la grille	Consignes
1	Pizza surgelée	0,3-0,6 0,7-1,0	Grille métallique	2	Placez la pizza surgelée au centre de la grille métallique.
2	Frites au four surgelées	0,3 à 0,5 (fines) 0,6 à 0,8 (épaisses)	Plaque à pâtisserie	2	Répartissez uniformément les frites sur la plaque à pâtisserie. Utilisez le premier réglage pour les frites fines et le second pour les frites plus épaisses.

BQ1Q SERIES-XEF-00382G-02_FR.indb 40 6/24/2013 11:39:00 AM

3	Croquettes surgelées au four	0,3-0,5 0,6-0,8	Plaque à pâtisserie	2	Disposez les croquettes de pommes de terre surgelées sur la plaque à pâtisserie.
4	Lasagnes maison	0,3-0,5 0,8-1,0	Grille métallique	3	Préparez des lasagnes fraîches ou utilisez des lasagnes prêtes à cuire et placez-les dans un plat adapté allant au four. Placez le plat au centre du four.
5	Bifteck	0,3-0,6 0,6-0,8	Lèchefrite avec grille métallique	4	Placez les biftecks marinés côte à côte sur la grille métallique. Retournez dès que le signal sonore retentit. Le premier réglage est adapté à la cuisson des biftecks fins, le second à celle des biftecks plus épais.
6	Rôti de bœuf	0,6-0,8 0,9-1,1	Lèchefrite avec grille métallique	2	Placez le rôti de bœuf mariné sur la grille métallique. Retournez dès que le signal sonore retentit.
7	Rôti de porc	0,6-0,8 0,9-1,1	Lèchefrite avec grille métallique	2	Placez le rôti de porc mariné sur la grille métallique. Retournez dès que le signal sonore retentit.
8	Côtelettes d'agneau	0,3-0,4 0,5-0,6	Lèchefrite avec grille métallique	4	Côtelettes d'agneau marinées Placez les côtelettes d'agneau sur la grille métallique. Retournez dès que le signal sonore retentit. Le premier réglage est adapté aux côtelettes fines, le second aux côtelettes plus épaisses.
9	Morceaux de poulet	0,5-0,7 1,0-1,2	Lèchefrite avec grille métallique	4	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et d'épices. Placez les morceaux de poulet côte à côte sur la grille métallique.
10	Poulet entier	1,0-1,1 1,2-1,3	Lèchefrite avec grille métallique	2	Badigeonnez le poulet entier d'huile et saupoudrez d'épices. Placez le poulet sur la grille métalllique. Retournez dès que le signal sonore retentit.
11	Magret de canard	0,3-0,5 0,6-0,8	Lèchefrite avec grille métallique	4	Préparez le magret de canard, placez-le sur la grille métallique, côté gras vers le haut. Le premier réglage correspond à un magret de canard de taille normale ; le deuxième, à deux magrets de canard de belle taille.

BQ1Q SERIES-XEF-00382G-02_FR.indb 41 6/24/2013 11:39:00 AM

12	Roulé de dinde	0,6-0,8 0,9-1,1	Lèchefrite avec grille métallique	4	Placez le roulé de dinde sur la grille métalllique. Retournez dès que le signal sonore retentit.
13	Poisson à l'étuvée	0,5-0,7 0,8-1,0	Grille métallique	2	Rincez et nettoyez les poissons (ex. : truite, perche ou bar entiers). Disposez-les tête-bêche dans un plat en verre ovale allant au four. Ajoutez 2 à 3 cuillères à soupe de jus de citron. Couvrez.
14	Poisson grillé	0,5-0,7 0,8-1,0	Lèchefrite avec grille métallique	4	Disposez les poissons tête-bêche sur la grille métallique. Le premier réglage est adapté à la cuisson de 2 poissons, le second à la cuisson de 4 poissons. Ce programme est adapté à la cuisson de poissons entiers (truite, sandre ou dorade).
15	Steaks de saumon	0,3-0,4 0,7-0,8	Lèchefrite avec grille métallique	4	Placez les steaks de saumon sur la grille métalllique. Retournez dès que le signal sonore retentit.
16	Pommes de terre au four	0,4-0,5 0,8-1,0	Plaque à pâtisserie	2	Rincez les pommes de terre et coupez-les en deux. Badigeonnez-les d'huile d'olive, de fines herbes et d'épices. Répartissez les tranches uniformément sur la plaque. Le premier réglage correspond à de petites pommes de terres (de 100 g chacune), le second réglage à de grandes pommes de terre au four (200 g chacune).
17	Légumes grillés	0,4-0,5 0,8-1,0	Lèchefrite	4	Placez les légumes (rondelles de courgettes, morceaux de poivrons, rondelles d'aubergines, champignons et tomates cerises) dans la lèchefrite. Badigeonnez d'un mélange d'huile d'olive, d'herbes et d'épices.
18	Gratin de légumes	0,4-0,6 0,8-1,0	Grille métallique	2	Préparez le gratin de légumes dans un plat rond allant au four. Placez le plat au centre du four.
19	Gâteau marbré	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Grille métallique	2	Versez la pâte dans un moule à gâteau Bundt beurré.

BQ1Q SERIES-XEF-00382G-02_FR.indb 42 6/24/2013 11:39:00 AM

20	Pâte pour flan aux fruits	0,3-0,4 (grande) 0,2 à 0,3 (tartelettes)	Grille métallique	2	Versez la pâte dans un moule à gâteau beurré. Le premier réglage est adapté à la cuisson d'un flan aux fruits ; le second, à la cuisson de 5 à 6 petites tartelettes.
21	Biscuit de Savoie	0,4 à 0,5 (taille moyenne) 0,2 à 0,3 (petit)	Grille métallique	2	Placez la pâte dans un moule à gâteau rond en métal à revêtement noir. Le premier réglage convient à un moule à gâteau de 26 cm de diamètre et le second réglage à un moule de 18 cm de diamètre.
22	Muffins	0,5-0,6 0,7-0,8	Grille métallique	2	Versez la pâte dans un moule à pâtisserie métallique noir pour 12 muffins. Le premier réglage est adapté à la cuisson de petits muffins, le second à la cuisson de grands muffins.
23	Pain	0,7 à 0,8 (blanc) 0,8 à 0,9 (farine complète)	Grille métallique	2	Préparez la pâte en suivant les instructions du fabricant et versez-la dans un moule à gâteau métallique rectangulaire à revêtement noir (25 cm de long). Le premier réglage est adapté à la cuisson du pain blanc (0,7 à 0,8 kg) ; le second (0,8 à 0,9 kg); à la cuisson du pain complet.
24	Pizza maison	1,0-1,2 1,3-1,5	Plaque à pâtisserie	2	Placez la pizza sur la plaque. Les plages de poids incluent la garniture (sauce, légumes, jambon, fromage). Le réglage 1 (1,0 à 1,2 kg) convient aux pizzas fines et le réglage 2 (1,3 à 1,5 kg) convient aux pizzas avec beaucoup de garniture.
25	Fermentation de la pâte levée	0,3-0,5 0,6-0,8	Grille métallique	2	Le premier réglage est recommandé pour faire lever les pâtes à pizza à base de levure. Le second réglage est adapté aux pâtes levées pour gâteau ou pain. Placez-la dans un grand plat circulaire résistant à la chaleur et recouvrez celui-ci de film étirable.

BQ1Q SERIES-XEF-00382G-02_FR.indb 43 6/24/2013 11:39:00 AM

nettoyage et entretien

AUTO-NETTOYAGE

Ce mode permet de nettoyer automatiquement le four.
Ce mode permet de brûler les dépôts de graisse accumulés dans le four de manière à pouvoir les retirer plus facilement une fois le four refroidi.
Durant l'auto-nettoyage (auto-nettoyage par pyrolyse), la porte du four se verrouille automatiquement.

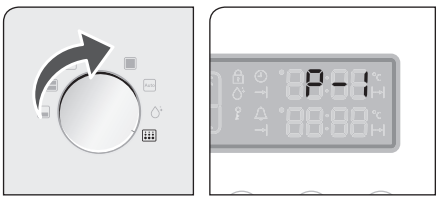
Verrouillage de la porte ( )	Lorsque la température du four atteint 300 °C, la porte se verrouille automatiquement pour des raisons de sécurité.
Déverrouillage	Lorsque la température du four redescend en dessous de 260 °C, la porte se déverrouille automatiquement.

Avertissement

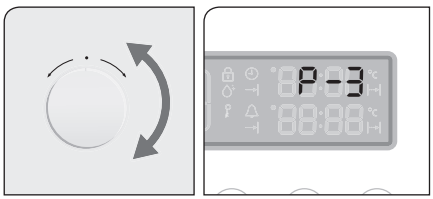
- Le four devient très chaud au cours de cette opération.
- Tenez les enfants à distance pendant toute la durée du processus.

Attention : Tous les accessoires doivent être retirés du four avant de procéder à l'auto-nettoyage.

Retirez le plus gros de la saleté à la main.
Les résidus d'aliment, de graisse et de jus de viande inflammables risqueraient de provoquer un incendie dans le four pendant la phase de nettoyage automatique.



1 Placez le **bouton de fonctionnement** sur le mode Nettoyage automatique.



2 Positionnez le **bouton de commande de la durée/température** sur le niveau 1, 2 ou 3 en fonction de l'état de saleté du four. Si aucun réglage supplémentaire n'est effectué dans les 5 secondes, le four lance automatiquement le programme sélectionné.

Niveau	Durée
P1 (Bas)	environ 120 minutes
P2 (Moyen)	environ 150 minutes
P3 (Elevé)	environ 180 minutes

3 Une fois le four refroidi, essuyez la porte et les bords du four à l'aide d'un chiffon humide.

BQ1Q SERIES-XEF-00382G-02_FR.indb 44 6/24/2013 11:39:01 AM

NETTOYAGE VAPEUR

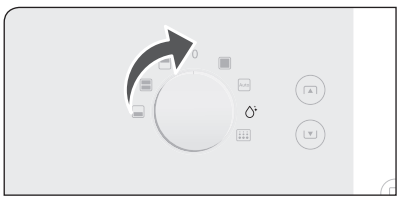
1 Retirez tous les accessoires du four.

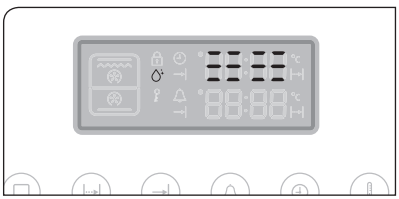
2 Versez environ 400 ml d'eau (¾ de pinte) dans le fond du four vide. Utilisez uniquement de l'eau claire normale et non de l'eau distillée.

3 Fermez la porte du four.

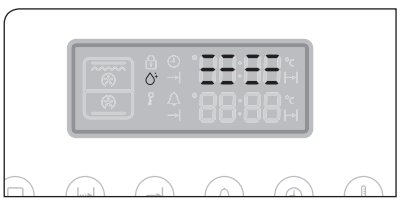
⚠ **Attention**

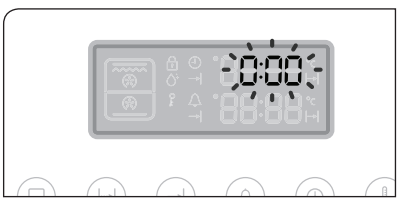
Le système de nettoyage vapeur ne peut être activé que lorsque le four est à température ambiante. Si le nettoyage ne fonctionne pas, laissez le four se refroidir complètement.





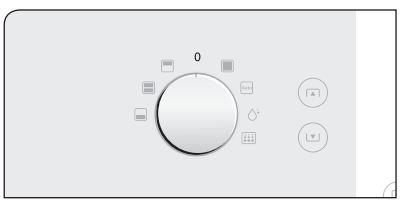
4 Placez le **bouton de fonctionnement** sur le mode Nettoyage vapeur.





5 Après un certain temps, le système de chauffage arrête de fonctionner et le voyant correspondant reste allumé.

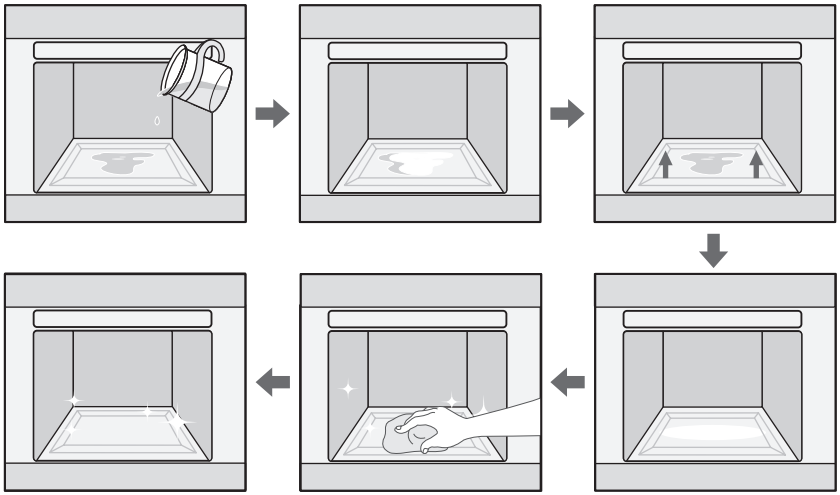
6 Une fois l'opération terminée, l'affichage clignote et un signal sonore retentit.



7 Positionnez le **bouton de fonctionnement** sur « Off » (Désactivé) pour mettre un terme à l'opération et procéder au nettoyage de l'intérieur du four.

BQ1Q SERIES-XEF-00382G-02_FR.indb 45 6/24/2013 11:39:02 AM

Une fois le nettoyage vapeur désactivé



Astuces

- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte avant la fin du programme de nettoyage vapeur : l'eau située dans le fond du four est extrêmement chaude.
- Ne laissez jamais d'eau, même en très petite quantité, stagner dans le four pendant une durée prolongée (ex. : toute une nuit).
- Ouvrez la porte du four et épongez l'eau restante.
- Pour nettoyer l'intérieur du four, utilisez une éponge, une brosse souple ou un tampon à récurer en nylon imbibé(e) de nettoyant. Les traces de salissure incrustées peuvent être retirées à l'aide d'une éponge à récurer en nylon.
- Les dépôts de tartre peuvent être retirés à l'aide d'un chiffon imbibé de vinaigre.
- Nettoyez à l'eau claire et essuyez à l'aide d'un chiffon doux (n'oubliez pas la partie située sous le joint de la porte du four).
- Si le four est très sale, répétez l'opération une fois que le four est froid.
- En cas de taches de graisse importantes (ex. : après avoir fait rôtir ou griller des aliments), il est recommandé de frotter les traces de salissure incrustées à l'aide d'un nettoyant avant d'activer la fonction de nettoyage du four.
- Une fois le nettoyage terminé, laissez la porte du four entrebâillée (à 15°) pour permettre à la surface émaillée interne de sécher complètement.

BQ1Q SERIES-XEF-00382G-02_FR.indb 46 6/24/2013 11:39:02 AM

Séchage rapide

1. Laissez la porte entrouverte à environ 30 °.
2. Positionnez le **bouton de fonctionnement** sur le mode Unique.
3. Appuyez sur le **bouton fonction**.
4. Positionnez le **bouton de commande de la durée / température** sur Convection.
5. Réglez le temps de cuisson sur 5 minutes et la température sur 50 °C.
6. Eteignez le four une fois cette durée écoulée.

⚠ **Avertissement**

N'utilisez pas de vaporisateur ou de nettoyant haute pression pour nettoyer le four.

Parois externes du four

- Pour le nettoyage des parois internes et externes du four, utilisez un chiffon et un nettoyant doux ou de l'eau chaude savonneuse.
- Essuyez-les à l'aide d'un morceau de papier absorbant ou d'un chiffon sec.
- N'utilisez jamais d'éponges à récurer ni de nettoyants corrosifs ou abrasifs.

Surfaces du four en acier inoxydable

- N'utilisez pas de laine de verre, d'éponges à récurer ou de produits abrasifs. Ils risqueraient d'endommager le revêtement.

Surfaces du four en aluminium

- Essuyez délicatement la plaque à l'aide d'un chiffon doux ou d'un tissu en microfibre imbibé d'un lave-vitre non agressif.

⚠ **Avertissement**

Assurez-vous que le four est froid avant de le nettoyer.

Intérieur du four

- Ne nettoyez pas le joint de la porte à la main.
- N'utilisez pas d'éponges à récurer rêches ou d'éponges de nettoyage.
- Afin de ne pas endommager les surfaces émaillées, utilisez des nettoyants pour four disponibles dans le commerce.
- Pour ôter la saleté incrustée, utilisez un nettoyant spécial four.

Accessoires

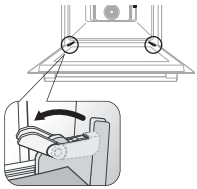
Nettoyez tous les ustensiles et accessoires après chaque utilisation du four et essuyez-les à l'aide d'un torchon.
Pour un nettoyage facile, faites-les trempez pendant une trentaine de minutes dans de l'eau chaude savonneuse.

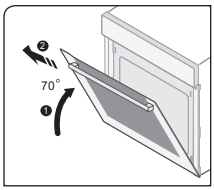
BQ1Q SERIES-XEF-00382G-02_FR.indb 47 6/24/2013 11:39:02 AM

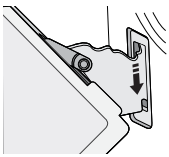
RETRAIT DE LA PORTE

Dans le cadre d'une utilisation normale, il n'est pas nécessaire de retirer la porte ; si toutefois un retrait est nécessaire (ex. : pour des besoins de nettoyage), suivez les instructions ci-dessous.

⚠ **ATTENTION** : La porte du four est lourde.







1. Ouvrez la porte et faites basculer les fixations des deux charnières vers l'extérieur.

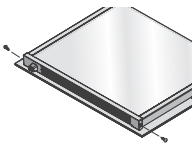
2. Faites remonter la porte d'environ 70 °. Saisissez chaque côté de la porte en son milieu et tirez-la légèrement vers vous tout en la soulevant jusqu'à ce les charnières se désengagent.

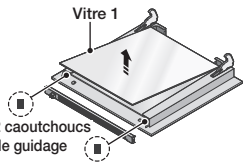
3. Après nettoyage, répétez les étapes 1 et 2 dans l'ordre inverse pour refixer la porte. La fixation de la charnière doit être fermée de chaque côté.

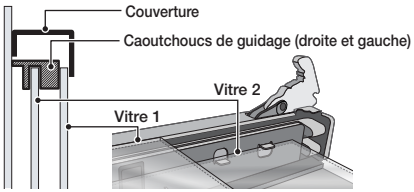
RETRAIT DES VITRES DE LA PORTE

La porte du four est équipée de 3 vitres juxtaposées les unes au-dessus des autres. Ces vitres peuvent être retirées pour être nettoyées.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Pour nettoyer les vitres de la porte du four, retirez-la du four.







1. Retirez les 2 vis situées sur les côtés gauche et droit de la porte.

2. Détachez l'habillage et retirez les vitres 1, 2 ainsi que les 2 caoutchoucs de guidage de la porte.

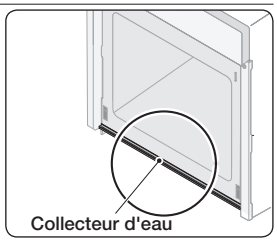
3. Après avoir nettoyé les vitres, procédez au réassemblage en répétant les étapes 1 et 2 dans l'ordre inverse. Respectez les positions correctes des vitres en vous aidant de l'illustration ci-dessus.

La porte peut être constituée de 3 à 4 vitres en fonction du modèle ;

Important : Lors de la pose de la vitre intérieure n°1, veillez à ne pas utiliser la vitre n°2 et à diriger la face imprimée vers le bas.

NETTOYAGE DU COLLECTEUR D'EAU

Le collecteur d'eau est destiné à recevoir l'eau provenant de l'humidité lorsque le four fonctionne avec des aliments à forte teneur en eau. Des déchets alimentaires peuvent s'accumuler sur le collecteur d'eau. S'il n'est pas nettoyé, le meuble dans lequel le four est encastré peut être endommagé. Nettoyez le collecteur d'eau afin de protéger votre meuble après chaque cuisson.



⚠ **AVERTISSEMENT :** Si le collecteur d'eau venait à fuir après la cuisson, contactez votre centre de services.

BQ1Q SERIES-XEF-00382G-02_FR.indb 48 6/24/2013 11:39:04 AM

REMPLACEMENT DE LA LAMPE

Important

Risque de choc électrique !

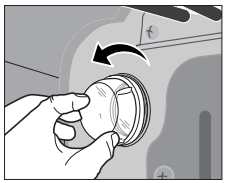
Avant de remplacer l'ampoule du four, procédez comme suit :

- éteignez le four ;
- débranchez le four de la prise murale ;
- protégez l'ampoule électrique et son cache en verre en plaçant un linge dans la partie inférieure du four.

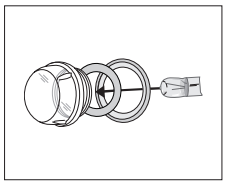
Remarque

Les ampoules sont disponibles auprès du service après-vente SAMSUNG.

Remplacement de l'ampoule arrière et nettoyage du cache en verre



1. Retirez le cache en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Retirez les bagues métalliques et nettoyez le cache en verre.
3. Au besoin, remplacez l'ampoule halogène par une ampoule pour four de 25 W et 230 V résistante à une température de 300 °C.



Astuce

Utilisez toujours un chiffon lorsque vous manipulez l'ampoule halogène afin d'éviter de laisser des traces de doigts sur l'ampoule.

4. Placez les bagues métalliques sur le cache en verre.
5. Remettez le cache en place.

BQ1Q SERIES-XEF-00382G-02_FR.indb 49 6/24/2013 11:39:04 AM

Question et assistance

QUESTIONS FRÉQUENTES ET DÉPANNAGE

Que faire si le four ne chauffe pas ?

Vérifiez si l'une des solutions suivantes permet de résoudre le problème :

- Le four n'est peut-être pas allumé. Allumez le four.
- L'horloge n'est peut-être pas réglée. Réglez l'horloge (reportez-vous à la section « Réglage de l'horloge »).
- Vérifiez que les réglages adéquats ont bien été effectués.
- Il se peut qu'un fusible de votre habitation ait sauté ou qu'un disjoncteur ait lâché. Remplacez le ou les fusibles concernés ou remettez le disjoncteur en marche. Si ce problème se reproduit fréquemment, contactez un électricien agréé.

Que faire lorsque le four ne chauffe pas, même après le réglage des fonctionnalités du four et de la température ?

Le problème peut provenir des branchements électriques internes. Contactez le service après-vente le plus proche.

Que faire lorsqu'un code d'erreur s'affiche et que le four ne chauffe pas ?

Le branchement du circuit électrique interne est défectueux. Contactez le service après-vente le plus proche.

Que faire si l'heure clignote ?

Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'horloge (reportez-vous à la section « Réglage de l'horloge »).

Que faire si la lumière du four ne s'allume pas ?

La lumière du four est défectueuse. Remplacez l'ampoule du four (reportez-vous à la section « Remplacement de la lampe »).

Que faire lorsque le ventilateur fonctionne sans avoir été réglé au préalable ?

Après utilisation, le ventilateur fonctionne jusqu'au refroidissement total du four. Contactez le service après-vente le plus proche si le ventilateur continue de fonctionner après le refroidissement complet du four.

BQ1Q SERIES-XEF-00382G-02_FR.indb 50 6/24/2013 11:39:04 AM

CODES D'ERREUR ET DE SÉCURITÉ

Codes d'erreur et de sécurité	Fonctions générales	Solution
E-2*1)	**ERREUR CAPTEUR TEMP**	Contactez le service après-vente SAMSUNG le plus proche.
S-01	**DISPOSITIF D'ARRÊT DE SÉCURITÉ** Le four continue de fonctionner à la température définie pendant une période prolongée.	Éteignez le four et retirez-en les aliments. Laissez le four refroidir avant de l'utiliser à nouveau.
- SE - **E-0*1)**	Une défaillance du four peut en réduire les performances et représenter un danger pour l'utilisateur. Ne tentez pas de vous en servir.	Contactez le service après-vente Samsung le plus proche.
-dE-	**SÉPARATION MANQUANTE** La plaque séparatrice n'est pas utilisée correctement. Reportez-vous à la section « **Réglage du mode Séparateur** » (page 17).	Insérez la plaque séparatrice pour les modes Supérieur, Double et Inférieur. Retirez la plaque pour le mode Unique.

BQ1Q SERIES-XEF-00382G-02_FR.indb 51 6/24/2013 11:39:04 AM

caractéristiques techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Volume (utilisable)	65 litres
Puissance de sortie	3650 W MAXI.
Dimensions (l x H x P)	
Extérieures	595 x 595 x 566 mm
Dimensions intérieures du four	440 x 365 x 405 mm

BQ1Q SERIES-XEF-00382G-02_FR.indb 52 6/24/2013 11:39:04 AM

REMARQUE

REMARQUE

REMARQUE

DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030-6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	0180 5 SAMSUNG bzw. 0180 5 7267864* (*0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Code n° : DG68-00382G-02